



PROJET *insight*



Tout prend *sens*





PROJET insight

PROJET INSIGHT

FORMATION - AUDIT – CONSEIL

N° de déclaration d'activité

75 33 12 73 133



La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie suivante :
ACTIONS DE FORMATION

2024

Titre / Développer la cohésion d'équipe, module confirmé

Thème / Management

Nombre de participants / 12 personnes

Durée / 1 journée de 7 heures

Tarifs par jour / 5500 euros.

PROPOSITION

Les contextes de travail sont en mutation permanente, mais les fondamentaux nécessaires à une production efficiente sont toujours les mêmes. Les managers et décideurs sont soumis à rude épreuve dans une action quotidienne intense et souvent invisible sur laquelle repose l'organisation de l'activité, la gestion des effectifs et des perspectives, ainsi que l'accompagnement des collaborateurs et des clients. Nous proposons à chaque participant d'effectuer un bilan le temps d'une journée.

Ces journées de formation sont la garantie d'un temps de pause inhérent au redéploiement de bonnes pratiques pour les managers.

Le binôme incarné par les deux fondateurs du Projet Insight est la rencontre entre la pratique quotidienne exigeante d'un chef étoilé et l'analyse théorisée de ces systèmes par un professionnel de santé, spécialisé en management. L'objectif de nos interventions est de créer ou renforcer une dynamique d'amélioration continue et d'engagement durable.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Revoir des fondamentaux de management et de dynamique des groupes
- Être capable de comprendre et de s'inspirer de techniques d'engagement en cuisine à travers le témoignage d'un chef.
 - > Dynamique d'activité, principe holacratique.
 - Outils pratiques : réunion de triage et gouvernance, conduite de réunion, mise en situation en cuisine avec le chef Tanguy LAVIALE et débriefing avec le consultant psychologue.

PRÉREQUIS

Managers confirmés dans d'exercice (au moins un an d'exercice dans la fonction).

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Formation privilégiant l'échange libre dans un cadre déontologique et éthique strict (secret professionnel, etc.)
- Formation animée par un psychologue du travail garant de la sécurité du cadre de formation
- Atelier et mise en situation en cuisine : exercice de TEAM BUILDING et créativité
- Partage d'expérience avec un chef de cuisine habitué aux situations de travail sous tensions où l'adaptation est perpétuelle.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Quiz d'évaluation des connaissances envoyés 1 mois avant le début de la formation
- Questionnaire d'attente envoyé 1 mois avant le début de la formation
- Évaluation en fin de formation (quizz et fiche d'évaluation)
- Evaluation 1 mois après la formation.




PROGRAMME DU MATIN

Objectif : interroger et renforcer la dynamique d'équipe par la création culinaire.

INTRODUCTION

- 9H-9H30 : Tour de table des participants
 - > Outil : Grille de recueil d'informations

- 9H30-9H45 : Présentation des objectifs, du déroulé et des limites de la formation

- 9H45- 10H15 : 1^{er} exercice : La place des crises et tensions dans le quotidien professionnel.
 - Objectifs :
 - Inventaire des problématiques rencontrées par les participants
 - Socialisation de la pratique
 - > Travaux en sous-groupe présentation et échanges de point de vue différenciés sur la notion de management et le ressenti vis-à-vis de contextes de travail sous pression.

- 10H15-11H : Illustration de la dynamique d'équipe à travers l'interrogation théorique du fonctionnement d'un équipage pirate.
 - Ouverture de la formation, présentation d'une dynamique d'équipe originale : l'hydrarchie.
 - Présentation de fondamentaux de la dynamique de groupe et de la cohésion.
 - Définition d'éléments favorables et défavorables à la cohésion d'équipe.
 - Ouverture sur les systèmes holocratique.

PAUSE DE 15 MINUTES

11H15- 12H30 : Exercice et mise en situation TEAM BUILDING : renforcer son collectif par la création culinaire.

Objectifs :

- Expérimentation *in situ* de la dynamique de groupe hors du contexte des stagiaires.
 - Mobilisation des concepts du matin à travers les situations présentées.
-
- > Découverte de la mise en situation pratique à travers l'exercice culinaire.
 - > Présentation des fiches techniques.
 - > Un chef accompagnera les participants tant au niveau technique qu'au niveau de la dynamique d'équipe.
 - > Au moment du dressage, intervention du chef Tanguy LAVIALE 1* Michelin

PAUSE DÉJEUNER DE 90 MINUTES

PROGRAMME DE L'APRÈS-MIDI

Objectif : Table ronde et illustration théorique

- 14H-14H30 : La philosophie Insight dans la dynamique d'engagement et d'émancipation durable.
- 14H30-16H : Débriefing de l'activité du matin et illustration théorique.
 - > **Outils : les cercles de qualité.**
- 16H-17H : Favoriser un temps de bilan et accompagner l'équipe à la formulation et à la création de nouvelles pratiques de travail.
 - > **Outils : plan d'action personnalisé.**

○ **17H-17H30 : Clôture**

Objectifs :

- Clore la journée de formation.
 - Remettre les documents de fin de formation.
-
- > Présentation du protocole de clôture

- > Passation des questionnaires fin de formation
 - Correction des questionnaires avec les stagiaires
- > Remise des feuilles d'évaluation
- > Remise des attestations de formation



À ce stade de la formation, les stagiaires pourront mobiliser les connaissances et expériences acquises au cours de la journée afin de construire leur plan d'action personnalisé.

Règlement / par virement cf. R.I.B ci-joint. Le délai de règlement ne saurait être supérieur à 30 jours.

Différends éventuels / en cas de litige qui n'aura pu être résolu à l'amiable, compétence expresse est attribuée aux tribunaux compétents de Bordeaux.

Fait à Bordeaux le

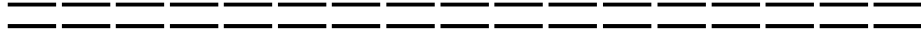
(Mention bon pour accord en manuscrit suivi de la signature)

Signature du Prestataire

T LAVIALE, Président de la SAS

Projet Insight S.A.S
38 rue Kieser
33000 Bordeaux
contact@projet-insight.fr

Signature du Commanditaire



Votre contact pour toutes informations :



Grégory Gouyet

Directeur général
06 24 14 04 21
projetinsight.gouyet@gmail.com